



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR YARMALI AŞ SARMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

3 bađ karalahana (pancar)
1 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı bulgur
4 adet kuru sođan
1 orba kaşığı domates salçası
1 orba kaşığı biber salçası
2 orba kaşığı tereyağı
1 bađ maydanoz
Yarım kg süzme yođurt
4-5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 adet patates
Tuz

Pancar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Uygun bir tencerede haşlanır. Diđer yandan ince ince doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine domates salçası, biber salçası ve tuz ilave edilir. Kavrulan malzemeye akşamdan ıslatılmış mısıryarması ve yıkanmış bulgur katılır, sıcak su ilave edilerek demlenmeye bırakılır. 10 dk dinlendirilir. Üzerine sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve kuru nane katılır, karıştırılır. Daha sonra pancarın damarlı kısmı ie gelecek şekilde düz bir zemine serilir ve hazırlanan i malzeme koyulur, yapraklar sarılır ve tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine patatesler halka şeklinde doğranır, kenarlarından su ilave edilir, sıvı yağ ve tereyağı gezdirilir. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.